

PARADIS LATIN

Menu Eiffel

MENU AUTOMNE/HIVER 2025-2026 SIGNÉ GUY SAVOY

Entrées

Les deux pâtés en croûte « volaille-veau » pistache et moutarde, gelée concassée et chou-fleur en condiment

Pâté de volaille fermière et poitrine de veau en croûte.

Deux versions : une aux pistaches et l'autre à la moutarde et estragon

Servi avec une purée de chou-fleur, pickles de graines de moutarde et gelée de volaille concassée.

ou

Les couleurs de saumon du Paradis Latin

Gelée de carottes, crème de cresson, purée de carottes, dés de saumon Gravlax, sabayon citron jaune et œufs de saumon.

ou

Avocat et haddock, endives multicolores au jus de fruit de la passion

Coque d'avocat farcie : avocat, haddock poché, endive jaune et carmine, vinaigrette au jus de la passion, crème de haddock.

Plats

« Vol-au-vent » tout volaille, sauce poulette

Bouchée feuilletée, quenelles et sot-l'y-laisse de volaille, champignons boutons, trompettes de la mort, carottes et oignons liés avec une sauce volaille crémée.

ou

Cabillaud et patate douce comme une brandade

Brandade de cabillaud (pommes de terre, ail, cabillaud, lait, patate douce) épicée.

Gratinée au four avec de la chapelure et servie avec un morceau de cabillaud, sauce vierge (herbes, huile d'olive, balsamique) et chips de vitelotte.

ou

Potée de légumes, œuf parfait et bouillon saveur truffe blanche

Légumes d'automne, purée de topinambour, bouillon de légumes parfumé à la pâte de truffe blanche.

Desserts

Un baiser « chocolat-thé »

Biscuit chocolat, praliné feuillantine, mousse au chocolat noir 70%, insert thé Earl Grey.

ou

Mont paradis blanc

Éclats et crème de marron, glace vanille, chantilly vanille, meringue et cranberries.